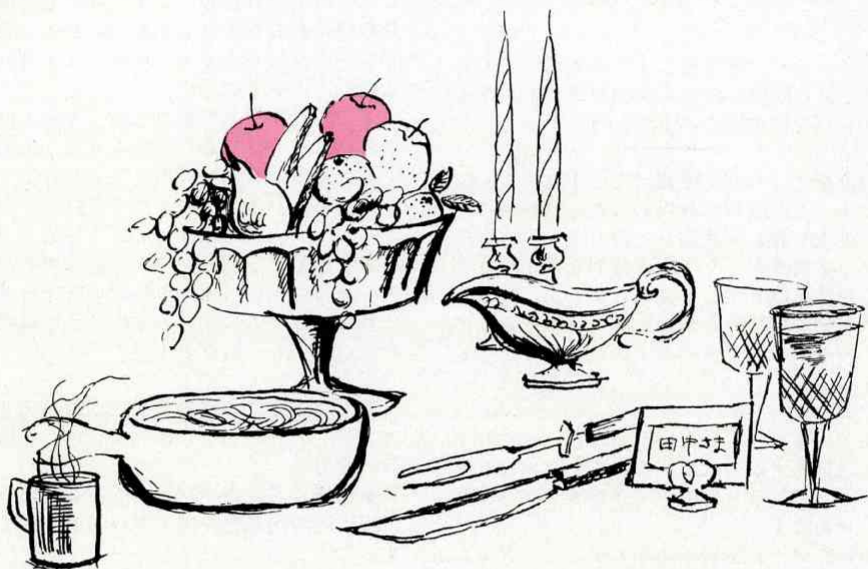


DINNER PARTY



誰でもディナーパーティを簡単に楽しむことができます。

ディナーパーティは人をもてなしたり、もてなされるのに非常に友好的な手段です。

居心地のよい家庭でのおいしい食事と楽しい会話は招待された人にとってもホスト、ホステスにとっても当然楽しいひと時となるでしょう。

ディナーパーティには略式のものもあれば優雅なものもあり、少人数から大人数に至るまで好みに応じて色々の種類があります。次にこちらで計画したそれぞれのタイプ別に実例をあげてみます。すべてこの通りにする必要はありません。その場に応じて適当にそれを参考にして下さい。

先ず最初に気持ちの若い人々のためにぴったりの陽気なパーティを考えてみましょう。これらのスピリテッドメニューで陽気な装飾

や習慣にとらわれないテーブルセッティングを頭に思い描くことができます。

この様なすばらしいディナーパーティはそれ自体のパーティとして又色々の特別な出来事、行事の前又は後にするパーティとしても使えます。

この様な小さなサパーはどんな場合にもふさわしいものです。

4人～6人位のグループに合う晩さんは、それなりに特別な利点があります。というのは招待する客の数が少ないので客の好みに合わせてもてなすことができるからです。

あつあつのロールパン、デザートのために好みにあったケーキ等を作ってサーブすれば客はそれらを充分に楽しみ忘れられない思い出を持って帰ることでしょう。

又はダイエットをしている人があればその人のために低カロリーを考えた楽しいディナ

ーを計画してみるのもよいでしょう。きっとその人を喜ばせることができます。簡単なディナーですが、まあまあ計画通りにすれば何も云うことはありません。

カンパニーディナーと云うのは食物の選択や食卓の諸道具そしてサービスに至るまで実に高雅で一流のものを使います。

このディナーでは大きく切ったり、優美に飾りつけたローストを出したり、豪勢なデザートを出します。

親類の人達や夫の仕事仲間の人達からホステスとしての評判を稼ぎたいと思えばこれらのメニューの中から選んでカンパニーディナーパーティをしてみてください

快適な気分転換のためや、沢山の人達を一度にもてなすにはバフェ式の夕食が最も適しています。チャイナやリネン、サービングピースイス等も色々の種類をミックスして使ってみましょう。趣向を異にし一段と楽しくすることができます。又人々をもっとフリーに混ぜ合わせることができるでしょう。

一組か二組の年上の又は年下の夫婦を招待してみるとか、あるいはすべてのいとこと一緒に招待してみる等と云う招待の方法をも考えてみたいものです。

そのメニューはすべての人を楽しませることでしょう。そしてバフェ式の夕食会はホステスをもらくに楽しくすることでしょう。

ピッツァ メイクス ア パーティ PIZZA MAKES A PARTY

パーティ ピッツァ ハムバーガー ピッツァ
Party Pizza Hamburger Pizza
ペパロニ ピッツァ ソーセージ ピッツァ
Pepperoni Pizza Sausage Pizza

チョイス オブ コールド・ドリンク
Choice of Cold Drink

10代の人なら誰でもピッツァパーティに招待されれば喜ぶに違いありません。

ピッツァはその詰物や上に飾るものにバラエティを持たせ、1人1個ずつサーブすれば、若者達をエクサイティングさせることは疑いないことです。

ピッツァと冷たい飲物が充分にあれば、どんな食欲をも満足させることでしょう。

作り方

イーストを生ぬるい湯で溶かす。
粉、塩、砂糖、ふくらし粉、酒石英と一緒にふるう。
バターを粉の混ぜたものに加えて、ペイストリーブレンダー又は2本のナイフで切るようにして混ぜる。
これに溶かしたイーストを一度に全部加えてよく混ぜる。
軽く粉をひいたテーブルの上で20回こねる。
4個に分けて直径25cm位の大きさに薄くのばし油をひかない焼鍋に入れる。

ピッツァ クラスト PIZZA CRUST

ドライイースト	大匙1
生ぬるい湯	カップ $\frac{3}{4}$
粉	カップ2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	茶匙2
ふくらし粉	茶匙4
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{2}$

パーティー ピッツァ PARTY PIZZA

切った玉ねぎ	カップ $\frac{3}{4}$
つぶしたにんにく	1片
トマトソース	カップ1 $\frac{1}{2}$
切ったペパロニ 又はサラミ	カップ1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
細長くおろしたマザレラチーズ	カップ2 $\frac{1}{2}$
つぶしたオリガノの葉	茶匙3~4

ピッツアクラスト

(19ページ)

作り方

玉ねぎ、にんにく、トマトソース、ペパロニア又はサラミ、塩、こしょうを一緒に混ぜる。

ピッツアクラストに上のソースをぬり、その上におろしたチーズをふりかけ、その上にオリガノの葉をふりかける。

218度C (425度F) のオーブンで15~20分間皮がきつね色になるまでフィリングに泡が立つまで焼く。

くさび形に切つてすぐに供する。

ハムバーガー ピッツア
HAMBURGER PIZZA

作り方

パーティピッツア (19ページ) と同じ 作り方。

ペパロニア又はサラミの代りに炒めたミンチ450g と切ったピーマンカップ $\frac{1}{2}$ を加える。

ペパロニ ピッツア
PEPPERONI PIZZA

ピッツアクラスト	(19 ページ)
薄く切ったペパロニ	340g
おろしたパーメッソンチーズ	カップ $\frac{1}{2}$
味をつけたトマトソース	カップ2
つぶしたオリガノ	大匙1
エニーシーズ (アニスの実)	茶匙1
つぶしたにんにく	4片
薄く切ったマザレラチーズ	170g

作り方

ピッツアクラストを作る。

ペパロニを飾りのため20枚位残して後のものをクラストの上に並べる。

パーメッソンチーズ、カップ $\frac{1}{4}$ をふりかける。

トマトソース、オリガノ、エニーシーズ、

にんにくを一緒にしてよく混ぜ、ペパロニの上にぬる。

マザレラチーズを三角になる様に2等分にしてあまり重ならない様全体に並べる。

残りのパーメッソンチーズをふりかける。一番最後にペパロニをまわりにまろく並べて飾る。

218度C (425度F) のオーブンに入れクラストが焼けるまで約20分間焼く。



ソーセージ ピッツア
SAUSAGE PIZZA

イタリアンソーセージ	450g
トマト	カップ2
ピッツアクラスト	(19 ページ)
塩	
こしょう (実をひく)	
薄く切ったマザレラチーズ	225g
オリーブ油	カップ $\frac{1}{4}$
トマトペイスト	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りのにんにく	2片
つぶしたオリガノ	大匙1
ベイズーリーブス	大匙1
おろしたパーメッソンチーズ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

ソーセージを細かく手でちぎり、フライパンできつね色になるまでゆっくり10分間炒め、油をきる。

トマトカップ2の中のジュースをきり、カップ $\frac{1}{2}$ のジュースは残しておく。

トマトを切り、ピッツアクラストの上に並べる。

塩、こしょうをふりかける。

マザレラチーズをのせる。

オリーブ油を大匙1ずつふりかけ、その上にイタリアンソーセージをふりかける。

トマトペイスト、カップ $\frac{1}{2}$ のトマトジュース、にんにく、オリガノ、ペイゾーリーブスと一緒にソーセージの上にひろげる。

塩、こしょうを充分ふりかけ、その上にパーメッソンチーズをふりかける。

最後にオリーブ油を大匙1ずつふりかける。
218度C (425度F) のオーブンで18分間クラストが焼けるまで焼く。

チーズ ピッツア
CHEESE PIZZA

ピッツアクラスト	(19 ページ)
ピッツアソース (缶詰)	カップ2 $\frac{1}{4}$
切った玉ねぎ	1個分
切ったピーマン	カップ $\frac{1}{2}$
ブロイルをして切った マッシュルーム	カップ1 $\frac{1}{2}$
薄く切ったマザレラチーズ	450g
こしょう (実をひく)	
つぶしたオリガノ	

作り方

薄く切ったマザレラチーズ8枚を3角に2等分してとっておく。

残りのマザレラチーズは小さく切りクラストの上に並べる。

玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームをチーズの上にふりかける。塩で味をつける。

ピッツアソースをかけ、こしょうとオリガノを充分にふりかける。

3角のチーズで飾る。

218度C (425度F) のオーブンに入れ、クラストが焼けるまで15分間焼く。

ピッツア ソース
PIZZA SAUCE

トマトソース	カップ3
オリガノ	茶匙 $\frac{1}{2}$
ローズメリー	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
オリーブ油	大匙2
切ったマッシュルーム	カップ $\frac{3}{4}$
バター	大匙1
おろしたパーメッソンチーズ	カップ $\frac{1}{4}$
切ったアンチョビー	26g
イタリアンソーセージ	400g
イタリアンチーズ (薄切り)	125g
ピッツアクラスト	(19 ページ)

作り方

ピッツアクラスト (19 ページ) を作る。
トマトソース、オリガノ、ローズメリー、塩、こしょうを混ぜてピッツアクラスト、の上にぬる。その上にオリーブ油をふりかける。

マッシュルームをバターで炒め、これとパーメッソンチーズ、アンチョビー、ソーセージを並べる。

最後に薄く切ったイタリアンチーズをのせる。

218度C (425度F) のオーブンで25～30分間焼く。

四角に切って供する。

好みによってはパイ皿を使ってもよい。

ピッツア バーガー
PIZZABURGERS

ミンチ	450g
玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
トマトペイスト	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙1
つぶしたオリガノ	茶匙1
ガーリックパウダー	茶匙 $\frac{1}{4}$
丸いパン	6個

作り方

フライパンでミンチ、玉ねぎを柔らかくなるまで炒める（茶色にならない様に）。
 トマトペースト、塩、オリーブオイル、ガーリックパウダーを加え、ふたをしなくて沸騰させない様にして煮る（15分間）。

丸いパンを上下に2等分にし、トーストしてバターをぬる。

このパンに上のものをはさみ、好みに合せてリングに切った玉ねぎ又は薄く切ったマザレチーズと一緒にささむ。

フォンデュ パーティ
FONDUE PARTY

ビーフ フォンデュ フォンデュ ソース
Beef Fondue Fondue Sauces

フレッシュ マッシュルーム サラダ ウィズ フレンチ ドレッシング
Fresh Mushroom Salad with French Dressing

ライ ブレッド
Rye Bread

ピーチーズ スープリム コーヒー
Peaches Supreme Coffee

このパーティはインフォーマルなグループにとって最適です。又軽いサパーや夜のスナックのためにもよいでしょう。

おとなしい人達ばかりが集まった時でも、自分自分の食物をクックしながら話がはずみよそよそしい冷たい雰囲気のコわれるパーティになります。

一切れの肉をフォークにさしてクックしながら、全く知らなかった人どうしが楽しげに話

し、肉がクックできればソースにつけて供するのです。

更にこの準備は簡単でありますから、ホステス、ホストにとっても容易に催せるパーティとなるでしょう。

もし牛肉があまりに高い場合は次に上げるチーズフォンデュでも客を満足させることはできます。

チーズ フォンデュ
CHEESE FONDUE

トースト グリーン サラダ クラシック フレンチ ドレッシング
Tossed Green Salad Classic French Dressing

チョコレート ピアース サプライズ
Chocolate Pears Surprise

クッキー
Cookies

コーヒー ティ
Coffee Tea



ビーフ フォンデュ
BEEF FONDUE

サラダ油	
さいの目切りの牛ヒレ肉	700g
(1.5cm四方の大きさ)	
バター又はソース	(23~25ページ)

作り方

フォンデュ鍋にサラダ油を4cmの高さになるまで入れ、ガスにかけて218度C(425度F)まで煙がでない様に注意して熱くしテーブルの上に置きかえアルコール炎で熱さを保たせる。

長いフォークでヒレ肉をつきさしフォンデュ鍋の油に好みの時間だけつけ、1人1人の前に置かれたバター又はソースをつけて供する。

アンチョビー バター
ANCHOVY BUTTER

アンチョビー	56g
バター	カップ $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{8}$
.....	
アンチョビー	56g
バター	カップ $\frac{1}{2}$
オリーブ油	大匙2
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{8}$

作り方

アンチョビーのジュースをきり、これに全部の材料を加えてクリーム状になるまで混ぜる。

冷蔵庫に入れておき、使う時には室の温度にしてから使う。

カップ $\frac{3}{4}$ のソースができる。

ガーリック バター
GARLIC BUTTER

バター	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りのパセリ	大匙 1
つぶしたんにく	1 片
.....	
バター	カップ $\frac{1}{2}$
つぶしたんにく	1 片

作り方

バターが柔らかくなるまで混ぜ、パセリとんにくを加えて混ぜる。

冷蔵庫に入れておき、使う時には室の温度にしてから使う。

カップ $\frac{1}{2}$ のソースができる。

パセリがなくてもよい。

ブルー チーズ ソース
BLUE CHEESE SAUCE

サワークリーム	カップ $\frac{1}{2}$
ブルーチーズ	カップ $\frac{1}{4}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 1
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

ブルーチーズをばらばらにして全部の材料を一緒に混ぜる。

供する前まで冷蔵庫に入れておく。

カップ $\frac{1}{2}$ のソースができる。

ハースラディッシュ ソース
HORSE RADISH SAUCE

サワークリーム	カップ 1
おろした生わさび	大匙 2
レモンジュース	茶匙 $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
.....	

サワークリーム	カップ 1
おろした生わさび	大匙 3
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
パプリカ	ひとつまみ

作り方

全部の材料を混ぜる。

供する前まで冷蔵庫に入れておく。

カップ 1 のソースができる。

ソース レモウレイド
SAUCE REMOULADE

マヨネーズ	カップ 1
みじん切りのテーブルオニオン	カップ $\frac{1}{4}$
みじん切り全熟卵	1 個
マスタード	茶匙 2
みじん切りのパセリ	茶匙 2

作り方

全部の材料を一緒にして混ぜる。

供する前まで冷蔵庫に入れておく。

カップ $1 \frac{1}{4}$ のソースができる。

カリード フルーツ ソース
CURRIED FRUIT SAUCE

サワークリーム	カップ 2
みじん切りのジュースをきったパイナップル	カップ 1
皮のまま切った中位のりんご	1 個
カレー粉	茶匙 1
ガーリックソルト	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料を一緒にして混ぜる。

供する前まで冷蔵庫に入れておく。

カップ 3 のソースができる。

ハット スパイシー ソース
HOT SPICY SAUCE

チリソース	カップ 1
切った玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙 3
サラダ油	大匙 2
赤砂糖	茶匙 1
酢	茶匙 2
つぶしたんにく	1 片
タバスコソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
からし粉	茶匙 $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

全部の材料を鍋にいて火にかけ、沸騰してから弱火で 5 分間煮る。
熱いうち、又はさめてから供する。
カップ 1 $\frac{1}{4}$ のソースができる。

フレッシュ マッシュルーム サラダ
FRESH MUSHROOM SALAD

フレッシュマッシュルーム。	225g
レタス	1 かぶ
ローメイン (たちぢしゃ)	1 かぶ
フレンチドレッシング	(25 ページ)

作り方

マッシュルームを洗って水気をよく拭きとり薄く切る。
レタスとローメインを洗って水気をよく拭きとり、口にはいる位の大きさに手でちぎりマッシュルームと混ぜる。
供する前にフレンチドレッシングを入れて軽くかきあげる。
ローメインのひいたサラダプレートに盛りつけてもよい。

フレンチ ドレッシング
FRENCH DRESSING

サラダ油又はオリーブ油	カップ $\frac{1}{2}$
酢	大匙 2
レモンジュース	大匙 2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
からし粉	茶匙 $\frac{1}{4}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

全部の材料を一緒にしてミキサーでまぜる又はびんに入れふたをしてよくふる。
びんに入れ密閉して冷蔵庫に保存しておくことができる。
供する前によくふる。

ライ ブレッド
RYE BREAD

ライブレッド	1 個
バター	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

ライブレッドを 1 cm 位の厚さに切り、片面だけにそれぞれバターをぬり、もう一度全部を合わせて、アルミホイルにつつま 204 度 C (400 度 F) のオーブンで 15~20 分間焼く。

ライ ブレッド
RYE BREAD

ドライイースト	大匙 2
又は生イースト	3 cm 四方 2 cm 厚さ
生ぬるい湯	カップ 1 $\frac{1}{2}$
モラセス	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	大匙 1
バター	大匙 2
おろしたオレンジの皮	大匙 3~4

又はアニスシード	茶匙1
ライ麦の粉	カップ2½
粉	カップ2¼
コーンミール	

作り方

生ぬるい湯でイーストを溶かす。
モラセス、砂糖、塩、バター、おろしたオレンジの皮又はアニスシードを加えて混ぜ更にライ麦の粉を加えてなめらかになるまでよく混ぜる。

粉を加えてよく混ぜる。
軽く粉をふったテーブルにこねたものを置き、ボール又は布でカバーをして10～15分間おいておく。その後、なめらかになるまでこねる。

油をひいたボールに入れ全体に油がつく様に一度ひっくり返してふたをし、2倍の大きさになるまで暖かい場所においておく(1時間位)。

空気をぬきもう一度2倍の大きさになるまでおいておく(40分間位)。

もう一度、空気をぬき2等分にして油をひいた焼鍋の上にコーンミールをふりかけ、その上にこねたものを2つ、2倍の大きさになってもくっつかない程度の間隔をあけておき、ふたをして2倍の大きさになるまでおいておく(1時間位)。

191度C (375度F) のオーブンで30～35分間焼く。

ピーチズ スープリム
PEACHES SUPREME

½に切った桃 (生又は缶詰)	8個
ジェリー (レッドラズベリー)	カップ¾
アイスクリーム	カップ2

作り方

シャーベットグラスに桃を2つ盛りつける。
ラズベリージェリーを火にかけて溶かし、桃にかけ2～3時間冷蔵庫に入れる。

冷蔵庫から出して、ひとすくいアイスクリームをのせる。

(217ページ)のアイスクリームを使ってもよい。

チーズ フォンデュ
CHEESE FONDUE

細長く細かく切ったチーズ	カップ3
粉	大匙1
二等分したんにく	1片
白ブドウ酒	カップ1½
新しくひいたこしょう	ひとつまみ
ナツメグ	ひとつまみ
シェリー酒	大匙3
フレンチブレッド (一面に必ず皮がつく様にし、1枚を½～⅓位に切る)	



作り方

チーズに粉をまぶす。

皮をむいたんにくをフォンデュ鍋又はシャーピングディッシュ (二重鍋式を用いて) の内側にぬりつける。

白ブドウ酒を注ぎ、泡が立ち始めるまで煮る。(ふたをししないで、沸騰させてはいけない)

絶えずかき混ぜながらひとつかみのチーズを加え、これが溶けるのを待って、次のひとつかみのチーズを加える。

全部のチーズを混ぜた後、このミックスしたものをゆっくり沸騰させ、こしょうとナツメグ、シェリー酒を加えてまぜる。

(塩はクッキングワインの中に入っているため必要ではない)

さいの目に切ったパンを長いフォークにさし、これをチーズにつけて供する。

フォンデュが濃くなりすぎた時は少し温めたクッキングワイン (白ブドウ酒) を加える。

チーズ フォンデュ
CHEESE FONDUE

おろしたチェダーチーズ	カップ2 (225g)
おろしたスイスチーズ	カップ2 (225g)
粉	大匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
にんにく	1片
ビール	1缶 (360cc)
タバスコソース	2～3滴
フレンチパン (一面に必ず皮がつく様にし 1枚のパンを $\frac{1}{2}$ ～ $\frac{3}{4}$ 位に切 る)	

作り方

おろしたチーズ、粉、塩、こしょうを一緒にまぜる。

フォンデュ鍋又はシャーフィングディッシュのまわりににんにくをぬり、この中にビールを入れ火にかける。

熱くなってからチーズの混ぜたものをひとつかみづつ加えて溶かす。

タバスコソースを加えて、フレンチパンを長いフォークにつきさし、チーズにつけて供する。

トーステッド グリーン サラダ
TOSSED GREEN SALAD

レタス	1 かぶ
リーフレタス	1 束
エンダイブ	$\frac{1}{2}$ 束
ほうれん草	カップ2
クラシックフレンチドレッシング	

(27 ページ)

作り方

野菜を全部洗って水気をよく拭きとる。

口にはいる位の大きさに手でちぎる。

供する前にドレッシングをかけて軽くかきあげる。

クラシック フレンチ ドレッシング
CLASSIC FRENCH DRESSING

サラダ油又はオリーブ油	カップ $\frac{1}{4}$
ワイン又はテラゴンヴィネガー	大匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
つぶしたにんにく	1片
新しくひいたこしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{1}{2}$
味の素	茶匙 $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料を一緒にしてミキサーで混ぜる。

又は瓶に入れ、ふたをしてよくふる。

瓶に入れ完全密閉にし冷蔵庫に入れ、保存することができる。

供する前によくふる。

チョコレート ペアーズ サプライズ
CHOCOLATE PEARS SURPRISE

なしの缶詰 (ジュースをきる)	8個
チョコレートフロスティング	カップ $\frac{1}{2}$

(216 ページ)

作り方

缶詰のなしの種の部分に大匙1のチョコレートフロスティングを入れ、2つのなしを合わせてデザートディッシュに立てて盛りつけ、冷蔵庫に入れる。

供する前に残りのカップ $\frac{1}{4}$ のチョコレートフロスティングを二重鍋で溶かし、なしの上にかける。

ディナーズ イン ジェ オープン
DINNER'S IN THE OVEN

オリーブ リーズライズ ロースト Olive Surprise Roast	トマト グレイビー Tomato Gravy
チーズィ ポテト カセロール Cheesy Potato Casserole	バタード ブロッコリー Buttered Broccoli
ガーデン レリッシュ モールド Garden Relish Mold	ポッピーシード フレンチ ブレッド Poppy-seed French Bread
カーディナル パーフェイズ Cardinal Parfaits	パーフェクト ブラウニース Perfect Brownies
コーヒー Coffee	

客がやって来た時、家の中はそよ風がたちこめ、落ち着いた、なにごともない様な雰囲気を見せたいと思うホステスがいたら、上の様なメニューで計画を立てて見ては如何ですか。肉、ポテト、ブレッドが幸いにも一度に同じ温度のオープンで焼く事が出来るので簡単です。

その他の物はほとんど、もししたいと思えばパーティの前日に準備を済ませる事ができます。

パーティの当日客の来た知らせを告げるダブルが鳴る時には、いかにも時間のあるホステスであるかの様に見せる事ができます。

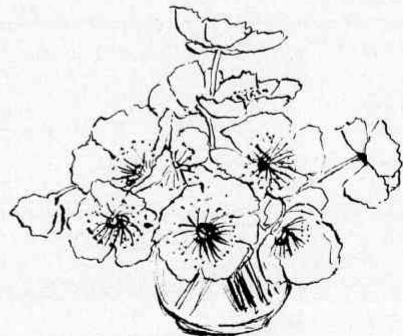
オリーブ サプライズ ロースト
OLIVE SURPRISE ROAST

ロールラムブロースト	1800g位のもの 1切れ
(牛肉)	
スタッフドオリーブ	1びん (128g)
油	
切った玉ねぎ	大1個
コンデンストマトスープ	1缶
湯	1缶分
トマトグレイビー	(29ページ)

作り方

肉をロールしてひもでしばる。
オーブンを163度C (325度F) にする。
ナイフの先を肉の接断面に5つのベケ印に深く肉につきさす。
ベケ印の中央を開けてこの中に5個ずつのオリーブを入れる。
厚いフライパン又は厚い鍋に少量の油を入れ、中位の火で全体に肉がきつね色になるまで20分位焼く。

肉の上に玉ねぎを並べ、スープと湯を一緒にしたものをかけ、ふたをしてオーブンに入れ2時間半位焼く。
鍋から肉を取り出しひもを取り、ロールした肉の端が下にくる様に皿に盛りつける。
トマトグレイビーと一緒に供する。



トマト グレイビー
TOMATO GRAVY

冷水	カップ $\frac{3}{4}$
粉	カップ $\frac{3}{4}$
熱い肉汁	カップ 3

作り方

冷水と粉を一緒にびんに入れふたをしてよく混ざるまでびんをふる。

これをゆっくり熱い肉汁（オリーブサブライズローストを作る時に出る肉汁）の中に入れ、火にかけ、絶えずかき混ぜながら、沸騰して濃くなるまで煮る。沸騰後1分間続けて沸騰させる。

チーズ ポテト カセロール
CHEESE POTATO CASSEROLE

じゃがいも	5個（カップ3）
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
バター	大匙 3
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
ガーリックソルト	茶匙 $\frac{1}{2}$
みじん切りのパセリ	大匙 1
おろしたチェダーチーズ	カップ 1 (115g)
つぶしたコーンフレイクス	カップ 1 $\frac{1}{2}$
バター	大匙 2
からし粉	茶匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

じゃがいもの皮をむき、切って茹でる。湯をよくきってつぶし、バターと塩を加えてよくまぜる。

ミルクを少しずつ加えながらふっくらとなるまでかきまぜる。

ガーリックソルト、パセリ、チーズを加えてまぜる。これを全部カセロールに入れ、残りの材料を全部まぜてからポテトの上にふりかける。

163度C（325度F）のオーブンで20分間焼く。

バタード ブロッコリー
BUTTERED BROCCOLI

作り方

冷凍又は生の450gのブロッコリーを塩を少し加えた沸騰湯で茹でる。
湯をきってカップ $\frac{1}{4}$ のバターで味をつける。

ガーデン レリッシュ モールド
GARDEN RELISH MOLD

ライム又はメロンの味つけゼラチン

1箱（カップ2）

皮をむきおろしたきゅうり カップ 1
（水気を切る）

薄く切ったセロリ カップ 1

薄く切ったグリーンオニオン 大匙 3

塩 茶匙 $\frac{1}{2}$

レタス

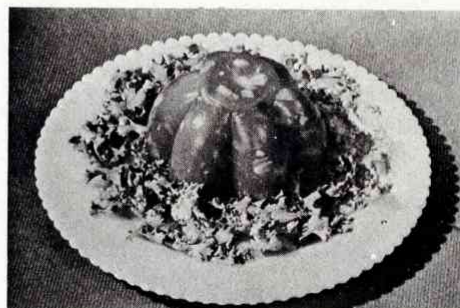
作り方

ゼラチンは説明書き通りに作り少しかたくなるまで冷蔵庫に入れる。

少しかたくなったところへ野菜と塩を入れかきあげる。

4～6の小さいゼリー型又は大きい1つの型に入れかたくなるまで冷やす。

型から出しレタスをひいた皿に盛りつける。マヨネーズ又はサワークリームで飾りをしてよい。



パピーシード フレンチブレッド
POPPY-SEED FRENCH BREAD

作り方

フレンチブレッドにななめの切り目を入れ
(下まで切り落とさない) バターカップ $\frac{1}{2}$
とけしの実、茶匙1をまぜたものをパンの
間にぬり、163度C (325度F) のオーブン
で15分間熱くパンの表面がパリパリになる
まで焼く。

カーディナル パーフェイツ
CARDINAL PARFAITS

砂糖	大匙1
コーンスターチ	茶匙2
オレンジジュース	大匙2
フロズンラズベリー (木いちご)	280g
おろしたオレンジの皮	茶匙1
オレンジシャーベット	カップ4

作り方

小さい鍋に砂糖とコーンスターチを入れて
よく混ぜる。
オレンジジュースを加えて混ぜる。
ラズベリーとオレンジの皮を入れ絶えずか
き混ぜながら沸騰して濃くなるまで煮る。
沸騰後続けて1分間沸騰させその後冷やす。
パフェットグラスにオレンジシャーベット
とラズベリーソース(上のもの)を交互に
入れ、かたくなるまでフリーザーに入れる。
供する前にフリーザーから出し少し柔らか
くする。
好みにより生クリームで飾ってもよい。

チョコレート パーフェイツ
CHOCOLATE PARFAITS

作り方

パーフェイグラスにアイスクリームとチョコ
レートを交互に入れ、生クリームとおろ
したチョコレートで飾りをする。

パーフェクト ブラウニーズ
PERFECT BROWNIES

バター	カップ $\frac{1}{2}$ + 大匙1
砂糖	カップ1
卵	2個
ココア	大匙6
ヴァニラエッセンス	茶匙1
ふるった粉	カップ $\frac{1}{2}$
刻んだくるみ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜ
る。
卵、ココア、ヴァニラを加えて混ぜる。
粉を少しずつ加えてよく混ぜる。
油をひいた焼鍋20cm四方に入れ163度C
(325度F) のオーブンで35分間焼く。
ココアとバター大匙1の代わりに甘味のない
チョコレート56gを使ってもよい。



チキン ディナー ウィズ ア ディフェレンス
CHICKEN DINNER WITH A DIFFERENCE

スノーキャップド アスパラガス
Snowcapped Asparagus

アーモンド フライド チキン
Almond-fried Chicken

ポテトーズ イン オリーブ ソース トマト ピックル プラター
Potatoes in Olive Sauce Tomato-Pickle Platter

ブラウン アンド サーブ ロールズ バター
Brown and Serve Rolls Butter

オレンジ シュフォン ケーキ
Orange Chiffon Cake

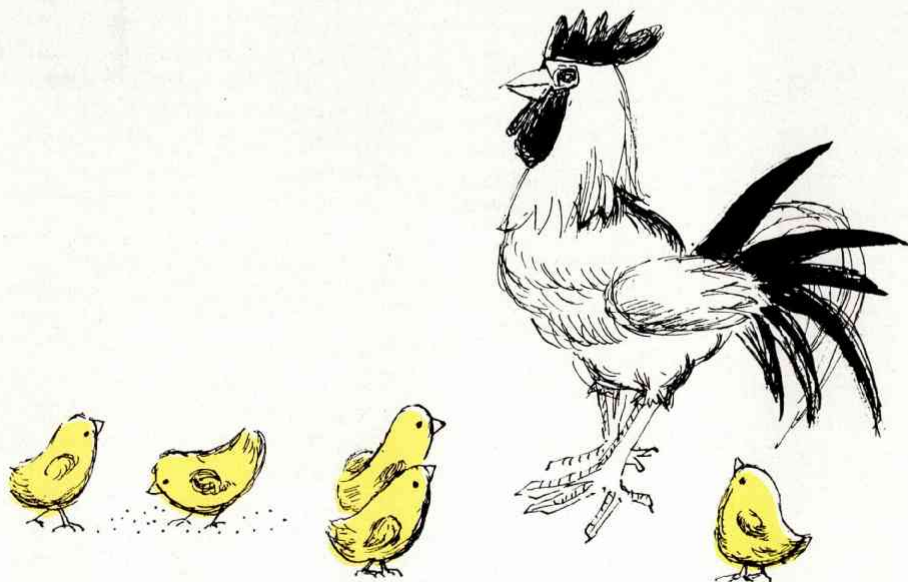
コーヒー ティ
Coffee Tea

美しい変化のあるレパートリーをすべて取り上げそれを応用し、習慣食とされている食事に変化をつけて見たいと思う人があるでしょう。

習慣食とは正月には何を食べるとか節句には何を食べる等と決められた食物のことです

が、この様な食物はもちろんその料理方法も決められています。

そこで同じ材料を使っても1つ1つの皿が全く違ったものに見える様工夫してみましょう。



スノーキャップト アスパラガス
SNOWCAPPED ASPARAGUS

冷凍又は生のアスパラガス	500g
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	大匙1
細長く切ったピメント	

作り方

アスパラガスを束にしてひもで結び、小さい深い鍋でアスパラガスを立てたままで10～20分間塩湯で茹でる。

湯をきって冷やし、ひもと取り、束にしたまま横にたおして皿に盛りつけ、その上にマヨネーズとミルクのまぜたものをかけ、その上をピメントで飾る。

アーモンド フライド チキン
ALMOND-FRIED CHICKEN

大きく切り離した若鳥	1 kg
塩	
粉	カップ1
塩	茶匙2
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
パプリカ	茶匙2
軽く泡立てた卵	2個
ミルク	大匙3
アーモンド	カップ2
バター	大匙2
ショートニング	大匙2
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

熱湯をアーモンドの上にかけて皮をむき、みじん切りにしてカップ2にする。

オーブンを204度C (400度F) の熱さにしておく。

若鳥(羽のところは使わない)の皮をとり塩をふりかける。

粉、塩茶匙2、こしょう パプリカを一緒にして若鳥にまぶす。

卵とミルクを一緒にして粉をまぶした若鳥につける。

みじん切りのアーモンドをまぶす。

バターとショートニングを浅い大きい焼鍋に入れ、オーブンの中で溶かし、この鍋にチキンの骨の方を下にして並べ、この上に溶かしたバターをかけてオーブンで1時間焼く。

ポテトウズ イン オリーブ ソース
POTATOES IN OLIVE SAUCE

茹でた中位のじゃがいも	6個
サワークリーム	カップ2
みじん切りの玉ねぎ	カップ $\frac{1}{4}$
みじん切りスタッフドオリーブ	大匙2
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
みじん切りのパセリ	大匙1
切ったスタッフドオリーブ	4個

作り方

じゃがいもを茹でて冷やし、1.5cmのさいの目に切る。

じゃがいも、サワークリーム、玉ねぎ、オリーブ、塩、こしょうを一緒にフライパンに入れ、中位の火にかけ、クリームのあわがでて、じゃがいもが熱くなるまでゆっくり形をこわさない様に混ぜる。

器に入れてパプリカ、パセリ、オリーブで飾る。

トマト、ピクルス プラター
TOMATO-PICKLE PLATTER

作り方

プラターのまん中に小さいボールを置き、製品を買うか又は自分で作ったブレッドアンドバターピクルス(33ページ)の冷えたのを入れる。

4個のトマトを輪切りにして、小さいボールのまわりに並べる。

細かくつぶしたベイゾーリーブスをトマトの上にもふりかける。

ブレッド アンド バター ピクルス
BREAD AND BUTTER PICKLES

3ミリの厚さに切ったきゅうり	カップ8
刻んだ玉ねぎ (中)	3個
刻んだピーマン (大)	1個
にんにく	1 1/2片
塩	大匙2 + 茶匙2
砂糖	カップ2 1/2
ターマリック (うこん)	茶匙 1/4
セロリーシード	茶匙 1/4
マスタードシード	大匙1
アップルヴィネガー	カップ1 1/2

作り方

きゅうり、玉ねぎ、ピーマン、にんにくを一緒に塩をふりかけてよく混ぜ、その上にくだいた氷をのせて3時間冷やす。出た水をよく切る。
他の材料を全部一緒にしてきゅうりの混ぜたものにつけ、火にかけ沸騰するまで煮る。これを消毒したびんに入れ密閉する。

弾力性ができるまでこねる。

油をひいたボールに入れて一度ひっくり返し (全体に油がつく様にする) ふたをして暖かいところ29度C (85度F) 位のところに1時間半置いて2倍になるまで待つ。空気を抜くためにもう一度軽くこねる。軽く粉をふったテーブルの上に24個にわけ1個ずつ丸くして油をひいたカップケーキの焼鍋に入れる。又は油をひいた普通の焼鍋に7.5cmの間隔をあけて並べ、タオルをかけて2倍の大きさになるまで置いておく (約45分間)

135度C (275度F) のオーブンで20~30分間焼く。

焼鍋から出して室の温度までさまし、サラップ又はアルミホイル又はプラスチックバッグに入れ冷蔵庫又は冷凍庫に入れておく。

供する時には204度C (400度F) のオーブンで7~10分間きつね色になるまで焼く。

オレンジ シュフォン ケーキ
ORANGE CHIFFON CAKE

ブラウン アンド サーブ ロールズ
BROWN AND SERVE ROLLS

ドライイースト	大匙1
又は生イースト	3cm四方厚さ1cm
生ぬるい湯	カップ 3/4
沸騰寸前のミルク	カップ 3/4
砂糖	カップ 1/2
塩	茶匙2 1/2
ショートニング	カップ 1/2
粉	カップ4 1/2

作り方

ミックスイングボールにイーストと生ぬるい湯を入れイーストを溶かす。
生ぬるくなるまでさましたミルク、砂糖、塩、ショートニングと半分の粉を加えてなめらかになるまで混ぜる。
残りの粉を加えてよくまぜる。
軽く粉をふったテーブルの上でなめらかに

ケーキフラワー	カップ2 1/2
砂糖	カップ1 1/2
ふくらし粉	茶匙3
塩	茶匙1
サラダ油	カップ 1/2
卵黄	7個
冷水	カップ 3/4
おろしたオレンジの皮	大匙2
卵白	カップ1 (7~8個分)
酒石英 (クリームオブタター)	茶匙 1/2
オレンジバター アイシング (34ページ)	

作り方

オーブンを163度C (325度F) の熱さにする。

ケーキフラワー、砂糖、ふくらし粉、塩と一緒にふるう。

ボールの中にふるった粉類を入れ、中央に穴を作り、サラダ油、卵黄、冷水、オレンジの皮の順に穴の中に加えて行く (加える度に混ぜない)。オレンジの皮まで加えて

スプーンでなめらかになるまでかきあげる
様にして混ぜる。

卵白と酒石英と一緒にして完全にかたくな
るまで泡立てる。

泡立った卵白の上に上の材料を流しこみ、
軽くゴムベラで全体に混ぜるまでかきあげ
る（混ぜすぎてもかきあげすぎてもいいな
い）。

油をひかないチューブパン（直径25cm高さ10
cmのドーナツ型の焼鍋）に入れ55分間焼く。
オーブンの温度を177度（350度F）にして
10～15分間続けて焼く。

じょうご又は瓶に完全にさめるまで焼鍋を
さかさまにして立てかけておく。

オレンジバターアイシングをぬる。

ケーキの上やまわりに花の形等で飾りをし
てもよい。

レモン シュフォン ケーキ
LEMON CHIFFON CAKE

作り方

オレンジシュフォンケーキ（33ページ）と
同じ。

但し、オレンジの皮の代りに茶匙2のヴァ
ニラエッセンスと茶匙2のおろしたレモン
の皮を入れる。

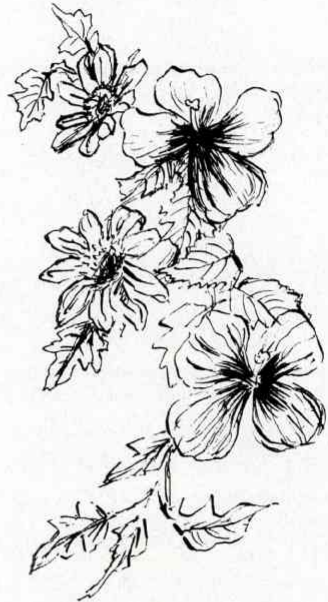
レモンバターアイシング（34ページ）をぬ
る。

オレンジ レモン バター アイシング
ORANGE (or LEMON) BUTTER ICING

バター	カップ3
粉砂糖	カップ3
おろしたオレンジ（レモン）の皮	大匙1½
オレンジ（レモン）ジュース	大匙3

作り方

全部の材料と一緒にしてなめらかになるま
で混ぜる。



デラックス ディナー
DELUXE DINNERブロイルド スティーク アンド ロブスター
Broiled Steak and Lobsterブロイルド トマトオス ディルド ズッキーニ
Broiled Tomatoes Dilled Zucchiniヌードルス ローマンノフ トスト エンダイブ サラダ
Noodles Romanoff Tossed Endive Saladハード ロールズ バター
Hard Rolls Butterハニー ブランディ サンダーズ シュガー クッキー
Honey Brandy Sundaes Sugar Cookiesコーヒー
Coffee

お金よりも時間がないというホステス、
又自慢するために客を招待したい等と云うホ
ステスは1度このメニューでパーティを催して
みて下さい。

残りの塩、こしょうを再びスティークにふり
かける。

皿にえび、トマト、スティークを盛りつけ、
レモンカップと共に供する。(4人分)
伊勢えびはレモンカップの中のソースにつ
けて供する。

ブロイルド スティーク アンド ロブスター
BROILED STEAK AND LOBSTERレモン カップ
LEMON CUPS

中位の伊勢えび (冷凍又は生)	4尾
2.5cm位の厚さのステーキ	450g
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
しっかりした形の熟したトマト	2個
溶かしたバター	
レモンカップス	(35 ページ)

作り方

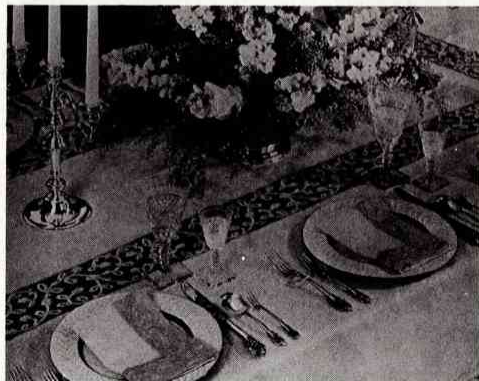
レモンを二等分に切り座りを良くするため
に先端を少しだけ切り落としレモンの中身を
取り出す。取り出したレモンの中身からジ
ュースをよくしぼり、これに溶かしたバタ
ーカップ $\frac{1}{2}$ を加えて混ぜ、もとのレモン
の皮の中に入れる。

作り方

ブロイラーの準備をする。

伊勢えびの腹側の殻を全部とり、尾がブロ
イルする時に曲らない様に背の方に音がす
るまで折り曲げる。

伊勢えびの腹側を下にしてブロイラーにの
せる。ステーキもブロイラーにのせ、火か
ら5〜6cm離して7分間位ブロイルする。
半分の塩とこしょうでステーキの味をつけ
ステーキと伊勢えびを一度ひっくり返す。
更に二等分にしたトマトもブロイラーにの
せ、トマトと伊勢えびに溶かしたバターを
ぬり、続けて7分間ブロイルする。



ディルド ズキニ
DILLED ZUCCHINI

ズキニスクオーシュ	中位 2個
バター	大匙 1~2
ディルウィード	茶匙 1/2

作り方

ズキニを縦に長く半分に切り、2.5cm位の沸騰した湯の中に入れ柔らかくなるまで10分間位煮る。

湯をきりバターとディルウィードで味をつける。

ヌードルス ローマノフ
NOODLES ROMANOFF

カティージチーズ	カップ 1
サワークリーム	カップ 1
茹でたエッグヌードル	カップ 3 (150g)
みじん切りの玉ねぎ	
みじん切りのにんにく	
ウスターソース	
タバスコソース	2~3滴
塩	茶匙 1/2
おろしたチーズ	

作り方

カティージチーズ、サワークリーム、ヌードルを一緒に軽く混ぜる。これに玉ねぎ、にんにく、ウスターソース、タバスコソース、塩を加えて味をつける。

油をひいた土鍋に入れておろしたチーズをふりかけ、177度C (350度F) のオーブンで40分間焼く。

熱いうちに供する。

トーステッド エンダイブ サラダ
TOSSED ENDIVE SALAD

レタス	1 かぶ
エンダイブ	1/2 束
カリフラワー	1/2 個
熟したオリーブ	カップ 1/2
クレアフレンチドレッシング (36 ページ)	

作り方

レタスとエンダイブを水洗いし、水気をよくきり口にはいる位の大きさに手でちぎってサラダボールに入れる。

カリフラワーは生のまま手で小さくし、オリーブは薄く切ってサラダボールに加える。クレア フレンチ ドレッシングをかけて軽くかきあげる。

クレア フレンチ ドレッシング
CLEAR FRENCH DRESSING

サラダ油	カップ 1/2
酢	大匙 2
レモンジュース	大匙 2
砂糖	茶匙 1
塩	茶匙 1/2
辛子	茶匙 1/2
パプリカ	茶匙 1/2
こしょう	ひとつまみ

作り方

全部の材料をびんに入れ、ふたをしてよくふる。

供する前にもよくふること。

ハニー ブランディ サンダーズ
HONEY BRANDY SUNDAES

蜂蜜	カップ 1/2
エイブリカットブランディ	カップ 1/2
アイスクリーム	カップ 2
ひいたコーヒーの実	茶匙 1

作り方

蜂蜜とエイブリカットブランディを一緒に混ぜてハニーエイブリカットソースを作る。シャーベットグラス4つにアイスクリームをわけて上のソースをかける。ひいたコーヒーの実を茶匙 $\frac{1}{4}$ ずつふりかける。

(アイスクリームを少し柔らかくし、チップチョコレートのカップ $\frac{1}{4}$ を加えてフリーザーに入れもう一度凍らしたものを使ってもよい。

シュガー クッキー
SUGAR COOKIES

粉砂糖	カップ1 $\frac{1}{2}$
バター	カップ1
卵	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙1
アーモンドエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙1
酒石英(クリームオブターター)	茶匙1

作り方

粉砂糖とバターを一緒にしてクリーム状になるまでよく混ぜる。

卵、ヴァニラエッセンス、アーモンドエッセンスを加えて混ぜる。

粉、重曹、酒石英を一緒にしてふるい上の材料に加えて混ぜ2~3時間冷蔵庫で冷やす。

こねたものを二等分にして軽く粉をふった布の上に5mm位の厚さにのばす。

直径5cm位又は好みの型でぬく。グラニウム糖をふりかけてもよい。

軽く油をひいた焼鍋の上にのせ、191度C(375度F)のオーブンで7~8分間、薄いきつね色になるまで焼く。

ピーナツ バター クッキー
PEANUT-BUTTER COOKIES

バター	カップ $\frac{1}{2}$
ピーナツバター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
粉	カップ1 $\frac{1}{4}$
重曹	茶匙 $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

バター、ピーナツバター、砂糖、赤砂糖、卵、ヴァニラエッセンスを一緒にしてクリーム状になるまで混ぜる。

粉、重曹、塩と一緒にふるい、上のものに加えて混ぜる。

直径約2.5cmのボール状にし、砂糖をまぶし、油をひかない焼鍋の上に5cmの間隔を開けて並べフォークで形をつける。

375°F(191°C)のオーブンで10~12分間焼く。

バター スコッチ クッキー
BUTTERSCOTCH COOKIES

バター	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
卵	1個
粉	カップ1 $\frac{1}{4}$
重曹	茶匙 $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{3}{4}$
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

バターを溶かし、火から降り赤砂糖を加えて混ぜる。

卵を加えて色が薄くなるまでよく混ぜる。粉、重曹と一緒にふるい、卵の混ぜたものに加えて混ぜる。

ヴァニラエッセンスとくるみを入れて混ぜて冷やす。

小さいボール状にして油をひかない焼鍋に並べて375度F(191°C)のオーブンで7~10分間焼く。

フォール フィースト
FALL FEAST

トマト ファイヨン
Tomato Bouillon

ポーク チョップス ウィズ オレンジ ソース スモーキー グリーン ビーンズ
Pork Chops with Orange Sauce Smoky Green Beans

レタス ウェッジズ ウィズ ブルー チーズ ドレッシング
Lettuce Wedges with Blue Cheese Dressing

パーカー ハウス ロールス バター
Parker House Rolls Butter

シェリー スパイス ケーキ
Sherry Spice Cake

コーヒー
Coffee

秋の御馳走としてのメニューをここに上げてみました。

ポークチョップスウィズオレンジソースはポークチョップスとスイートポテト、オニオンをオレンジジュースの中に入れ弱火で煮るという簡単なものです。ですから色々な準備や鍋を気にする手間がはぶけるという訳です。

ビーンズもサラダも簡単にできます。

デザートとしてのケーキはどこを捜しても買う事のできない味を持たせたものです。きっとゲストを楽しませるに違いないでしょう。このパーティのためにリハーサルがされるなら家族をも楽しませる事ができます。

トマト ファイヨン
TOMATO BOUILLON

ファイヨンカップに入れ薄く切ったレモンを1枚ずつ飾り熱いうちに供する。

トマトジュース	カップ3
厚く切った玉ねぎ	1切れ
切ったセロリ	1本
ベイリーフ	1枚
ホールクロブス	4個
コンソメ	1缶
ドライレッドテーブルワイン	カップを
塩	
こしょう	
薄く切ったレモン	5～6枚

作り方

トマトジュース、玉ねぎ、セロリ、ベイリーフ、ホールクロブスを一緒に鍋に入れ、火にかけ沸騰させる。沸騰すればふたをして弱火で20分間煮る。これをこしてコンソメ、ワインを加え、塩、こしょうで味をつけ、熱くなるまで続けて火にかける。



ポーク チョップス ウィズ オレンジ ソース
PORK CHOPS WITH ORANGE SAUCE

2.5cmの厚さに切ったポークチョップス	6枚
塩	茶匙1 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{8}$ に切った玉ねぎ	1個分
赤砂糖 (かたくつめて計る)	カップ $\frac{1}{8}$
水	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたオレンジの皮	茶匙1
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{8}$
レモンジュース	大匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
1.5cmの厚さに切ったさつまいも	900g
薄く切ったオレンジ	6枚
コーンスターチ	大匙1
水	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

ポークチョップスの余分の脂肪の部分を取り取りフライパンで溶かし、ぶた肉をきつね色になるまで焼く。

塩、茶匙1 $\frac{1}{2}$ 、こしょう、茶匙 $\frac{1}{4}$ をふりかけぶた肉から出る油をきり取る。

各々ぶた肉の上に1切れずつの玉ねぎをのせる。

赤砂糖、水、オレンジの皮、オレンジジュース、レモンジュース、塩を一緒に混ぜてぶた肉の上にかへふたをして30分間弱火で煮る。

30分後ぶた肉を取り出し、ソースの中に切ったさつまいもを並べ、その上にぶた肉をのせ、切った玉ねぎの上にオレンジを1枚ずつのせ、ふたをして弱火で45分間さつまいもが柔らかくなりぶた肉ができあがるまで(桃色のうちではできてない)煮る。

ぶた肉とさつまいもを熱いお皿の上にのせさめない様にしておく。

フライパンに残ったソースの中にコーンスターチと水の混ぜたものを加え、かき混ぜながら沸騰するまで煮、更に沸騰後も1分間続けて煮る。

このソースができたなら、ぶた肉にかけてパセリで飾り供する。

スモーキー グリーン ビーンズ
SMOKY GREEN BEANS

三度豆	450g
スモーキーソルト	茶匙 $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

三度豆を茹で完全に湯をきり、スモーキーソルトとバターで味をつけ熱いうちに供する。

レタス ウェジーズ ウィズ ブルー
LETTUCE WEDGES WITH BLUE
チーズ ドレッシング
CHEESE DRESSING

ブルーチーズ	100g
柔らかいクリームチーズ	75g
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
ライトクリーム	カップ $\frac{1}{8}$
レタス	1 かぶ

作り方

ブルーチーズをばらばらにし、クリームチーズと一緒に混ぜる。

マヨネーズとライトクリームを加えなめらかなクリーム状になるまで混ぜる。

レタスをものくさび形に切り1つずつ皿に並べその中央に斜めの切り目を入れる(下まで切り落とさない)

スプーンで上のドレッシングをかける。

パーカー ハウス ロールズ
PARKER HOUSE ROLLS

作り方

イージーリフレジャレイターロールズ(59ページ)を作り、軽く粉をふったテーパーの上で6mm位の厚さにのぼし丸いビスケットカッターで切り抜き、溶かしたバターをぬる。

中央をナイフの背で押え2つ折りにし、折った所だけおさえ、くっつけておく。

油をひいた焼鍋に並べ2倍になるまでおいでしておく。

204度C(400度F)のオーブンで12~14分間焼く。

シェリー スパイス ケーキ
SHERRY SPICE CAKE

ココナッツ タッピング
COCONUT TOPPING

干しぶどう	カップ $\frac{1}{2}$
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ 1 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
肉桂	茶匙 $\frac{1}{2}$
クローブス	茶匙 $\frac{1}{2}$
オールスパイス	茶匙 $\frac{1}{2}$
ナツメグ	茶匙 $\frac{1}{2}$
ショートニング	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	カップ 1
卵	1 個
スイートシェリー	カップ $\frac{1}{2}$

バター	カップ $\frac{1}{4}$
赤砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ココナッツ	カップ $\frac{1}{2}$
切ったピカーン又はくるみ	カップ $\frac{1}{2}$
ライトクリーム	大匙 3

作り方

バターを溶かし残りの材料を全部加えて混ぜる。

焼いた温かいケーキの上にぬり、2〜3分間きつね色になるまでブロイルする。

作り方

干しぶどうとくるみに少量の粉を加えて混ぜる。

残りの粉とふくらし粉、重曹、塩、肉桂、クローブス、オールスパイス、ナツメグを全部一緒にふるう。

ショートニングと赤砂糖と一緒にクリーム状になるまでよく混ぜる。卵を加えて混ぜる。

上の粉のミックスしたものとシェリーを交互に加え、そのつどよく混ぜる。

干しぶどうとくるみのミックスしたものを加えて混ぜる。

20cm四方の油をひき、その上に全体に薄く粉をつけた焼鍋にミックスしたものを入れ177度C (350度F) のオーブンで40〜45分間焼く。

焼鍋のままで冷やす。

ケーキが少し温かいうちに次の3つの材料を混ぜてアイシングを作てぬる。

粉砂糖カップ 1、溶かしたバター大匙 1、スイートシェリー大匙 3

または、ココナッツタッピング (40ページ) を使ってもよい。

ケーキを冷やしてから9等分にする。

